

Réchauds - Radiateurs

à gaz de pétrole



COBRA

Mélius



Cher Client et Ami

Nous sommes heureux de vous présenter le résultat de 15 années d'études faites d'actives recherches et d'expérimentations ayant pour but d'atteindre le maximum de perfectionnement concernant les appareils de cuisine à pétrole sous pression. Sans vouloir nous appesantir sur ce mode de chauffage connu maintenant de tous, nous croyons cependant qu'il n'est pas vain d'en rappeler le principe qui est de transformer en gaz, ce carburant lourd mais si familier à la ménagère "Le Pétrole" le seul qui, **inflammable** et **inexplosible** n'offre pas de danger et présente les mêmes avantages que le gaz de ville.

Tenant compte de la difficulté de gazéification de ce carburant et du désir du public d'avoir entre les mains un appareil silencieux, de maniement facile, nous avons à la suite d'études expérimentales et progressives, créé "**le brûleur à débouchage et réglage automatique**" dont nous sommes légitimement fiers puisqu'il a su conquérir, en ces dernières années, la faveur de notre clientèle par sa régularité de marche et consacrer ainsi notre marque "COBRA".

Sur ce présent catalogue vous trouverez les derniers modèles ainsi que toutes les pièces accessoires les concernant et qu'il vous sera facile de nous désigner, dans vos commandes, par les numéros les mentionnant, ceci afin de faciliter les envois et d'éviter les erreurs toujours désagréables et onéreuses à tous.

L'agrandissement de notre usine et l'aménagement de nos différents services, tant dans les ateliers que magasins sont le plus sûr garant d'une fabrication soignée, d'un essai et d'une vérification parfaite, livraisons rapides, où tout a été spécialement étudié en vue de donner entière satisfaction à notre clientèle dont nous restons dans l'attente de ses ordres, ses bien dévoués.

E. MOUFFLET et C^{ie}

63, Rue du Moulin de la Pointe

PARIS (13^e).

Cher Client et Ami



Nous sommes heureux de vous présenter le résultat de 15 années d'études faites d'actives recherches et d'expérimentations ayant pour but d'atteindre le maximum de perfectionnement concernant les appareils de cuisine à pétrole sous pression. Sans vouloir nous appesantir sur ce mode de chauffage connu maintenant de tous, nous croyons cependant qu'il n'est pas vain d'en rappeler le principe qui est de transformer en gaz, ce carburant lourd mais si familier à la ménagère "Le Pétrole" le seul qui, **inflammable et inexplorable** n'offre pas de danger et présente les mêmes avantages que le gaz de ville.

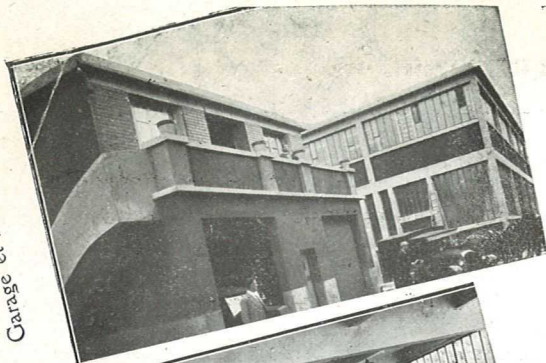
Tenant compte de la difficulté de gazéification de ce carburant et du désir du public d'avoir entre les mains un appareil silencieux, de maniement facile, nous avons à la suite d'études expérimentales et progressives, créé "**le brûleur à débouchage et réglage automatique**" dont nous sommes légitimement fiers puisqu'il a su conquérir, en ces dernières années, la faveur de notre clientèle par sa régularité de marche et consacrer ainsi notre marque "COBRA".

Sur ce présent catalogue vous trouverez les derniers modèles ainsi que toutes les pièces accessoires les concernant et qu'il vous sera facile de nous désigner, dans vos commandes, par les numéros les mentionnant, ceci afin de faciliter les envois et d'éviter les erreurs toujours désagréables et onéreuses à tous.

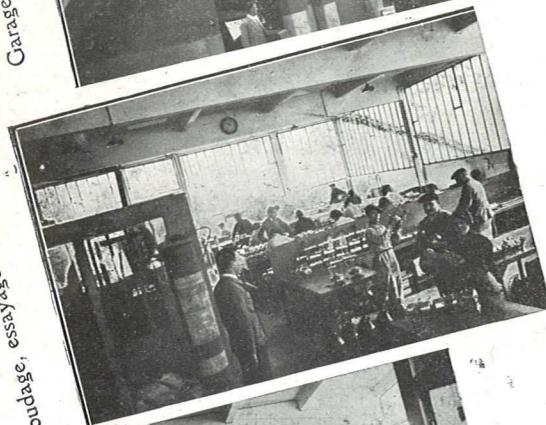
L'agrandissement de notre usine et l'aménagement de nos différents services, tant dans les ateliers que magasins sont le plus sûr garant d'une fabrication soignée, d'un essayage et d'une vérification parfaite, livraisons rapides, où tout a été spécialement étudié en vue de donner entière satisfaction à notre clientèle dont nous restons dans l'attente de ses ordres, ses bien dévoués.

E. MOUFFLET et C^{ie}
63, Rue du Moulin de la Pointe
PARIS (13^e).

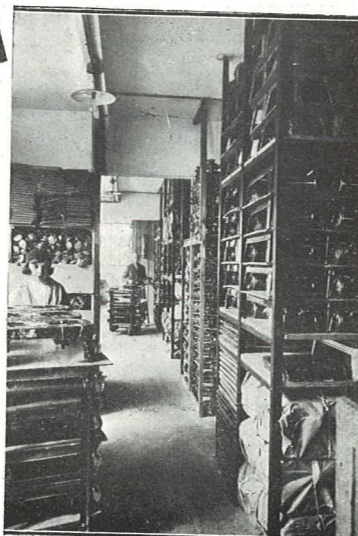
Garage Ateliers



Soudage, essai et vérification



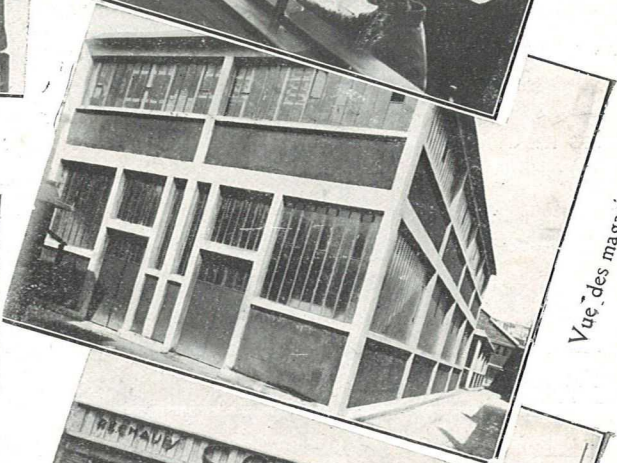
Emboutissage,
perçage, brasage



Emballage, Réception Manutention, dépôt marchandises



Bureaux



Vue des magasins



Entrée principale

Renseignements et moyens divers pour obtenir un fonctionnement normal des Appareils



Tous nos appareils sont munis de notice mode d'emploi

Ce qu'il faut faire pour obtenir une bonne gazéification ?

Chauffer largement et le plus longtemps possible le brûleur au moyen de notre fourche amiante, spécialement tressée en gaine creuse pour contenir la quantité d'alcool nécessaire. Ne jamais verser d'alcool dessus celle-ci, mais la plonger dans un flacon ou récipient rempli.

Pourquoi le pétrole sort-il parfois en liquide par le trou de l'éjecteur ?

Parce qu'à l'allumage il n'y a pas eu assez d'alcool dans la fourche, ou que ne l'ayant pas laissé chauffer suffisamment on a pompé trop tôt, ou bien encore après un ralenti trop prolongé qui en refroidissant le brûleur ne permet plus au pétrole de se vaporiser en gaz.

Comment y remédier ?

En recommençant l'allumage, mais en chauffant deux fois de suite avec la fourche d'amiante et en ne pompant qu'à la deuxième fois, ceci pour sécher les tubulures de pétrole qui sont noyées de pétrole.

Pourquoi les flammes qui sortent par les trous de la sourdine ne sont-elles plus bleues ?

1° Parce que l'éjecteur s'est agrandi à l'usage, le changer au moyen de la clef appropriée à ce modèle (voir aux pièces de rechanges).

2° Vérifier l'état de la sourdine, si les trous sont rongés ou qu'elle soit déformée par l'intensité de chauffe, la changer. Avoir soin également de brosser cette pièce assez souvent au moyen d'une petite brosse dure trempée dans l'alcool, afin que les trous ne se bouchent pas.

Pourquoi le piston de pompe remonte-t-il laissant passer le pétrole ?

Parce qu'une impureté s'est glissée sur le joint intérieur de la soupape, retirer la tige de la pompe et introduire la clé N° 1007 qui s'encastrent dans la tête de la soupape, la démonter puis la dévisser et changer le joint de liège en ayant soin de vérifier que la surface soit bien nette. Remonter le tout.

Quand et comment changer l'aiguille des nouveaux brûleurs à débouchage automatique ?

Cas exceptionnel. — Seulement lorsqu'elle ne dépasse l'éjecteur, le F de la manette étant placé en haut, il est préférable alors d'être muni de notre clé spéciale N 272. Serrer la clé dans un étau le coude placé en bas, présenter sous la clé le brûleur sens dessus dessous de telle façon que le presse-étoupe de la manette soit maintenu dans la fente de la clé, dévisser complètement le bouchon 6 pans du dessous du brûleur au moyen d'une clé à molette, dévisser également le presse-étoupe, démonter l'éjecteur, le nettoyer ainsi que l'intérieur du brûleur (tube porte-aiguille), changer l'aiguille ou la nettoyer suivant le cas, revisser sans mettre de joint (simplement de la cêruse) le presse-étoupe manette et serrer fortement.

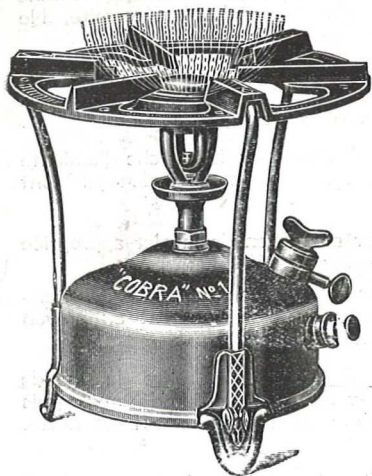
Revisser le bouchon 6 pans en mettant un joint amiante et de la cêruse et serrer fortement en replaçant le brûleur dans la clé de la même façon que pour le desserrer.

Pourquoi certains brûleurs s'encrasent-ils plus vite qu'ils le devraient normalement ?

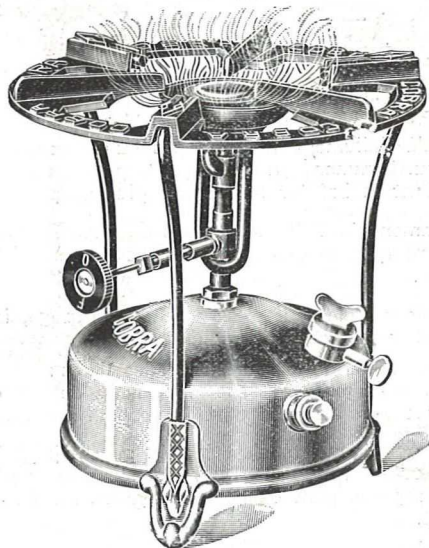
Parce que le client laisse son appareil marcher longtemps à un trop grand ralenti. Nous conseillons pour les cuissons lentes d'interposer un chauffe plat amiante qui diffusant une chaleur douce permettra une marche moins basse qui empêchera la formation rapide de la calamine.

c o b r a

APPAREILS PORTATIFS CUIVRE FORT. — ARTICLE SOIGNÉ



N° 1 Capacité 1 l. 5 - Poids 1 k. 950
N° 2 -- 0 l. 75 -- 1 k. 125



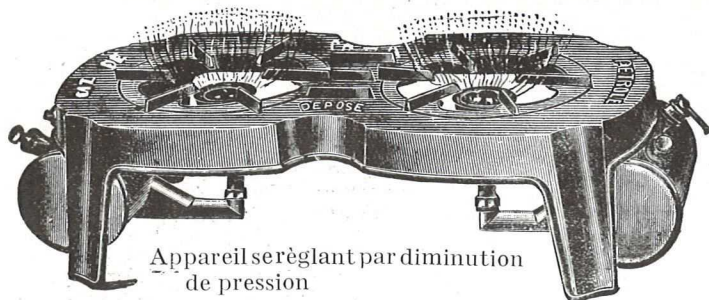
Modèle perfectionné muni du brûleur à débouchage et réglage automatique sans perte de pression
Capacité 2 litres - Poids 2 k. 170 env.



Réchaud de voyage démonté en coffret métal avec le bouchon de fermeture permettant d'emporter l'appareil garni
Capacité 0 l. 75 - Poids 1 k. 300

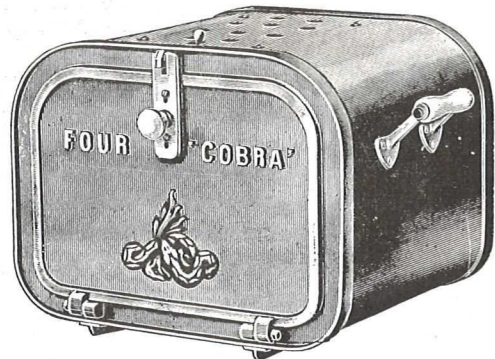
Tous nos appareils sont garantis de bon fonctionnement, etant tous minutieusement essayés au pétrole et soumis au contrôle de fortes pressions, ils offrent donc le maximum de sécurité. Fonctionnement parfait et confortable.

c o b r a



Appareil se réglant par diminution
de pression

Existe en **Un feu** et **Deux feux** avec brûleur ordinaire ou silencieux, en fonte brute ou émaillée vert, bleu ou gris.
Un feu Dimension $31,5 \times 26 \times 15,5$ — Poids 4 kgs
Deux feux — $61 \times 26 \times 15,5$ — — 8 kgs



Four s'adaptant sur réchauds "Cobra" permettant de faire rôtis, gratins e pâtisserie. Modèle soigné à double paroi tôle lustrée, porte et cadres en fonte, poignées porcelaine.
Se fait également avec porte émaillée en toutes teintes, assorties aux réchauds.
Dimensions intérieures $21 \times 30 \times 30$
Poids 9 k. 500

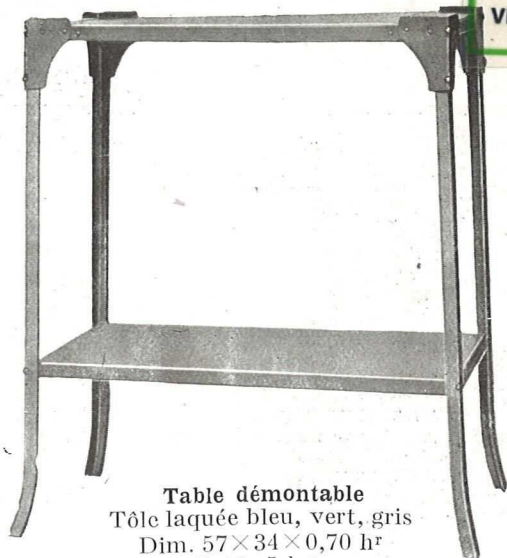
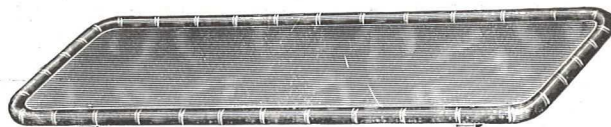


Table démontable
Tôle laquée bleu, vert, gris
Dim. $57 \times 34 \times 0,70$ hr
Poids 5 kgs

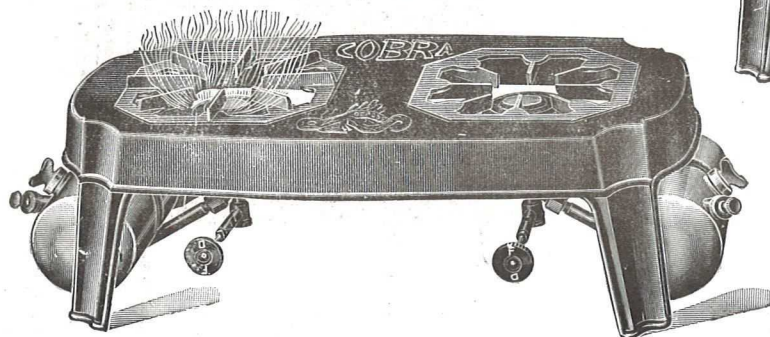


Plateau fonte émaillée pour réchaud, art. riche, toutes teintes
Un feu : Dimensions $32,5 \times 35$ — Poids 3 k. 400
Deux feux : — 60×37 — — 8 k.
Article plus léger en tôle laquée vert, gris, bleu
Un feu : Dimensions 33×33 — Poids 0 k. 750
Deux feux : — 60×36 — — 1 k. 500

c o b r a

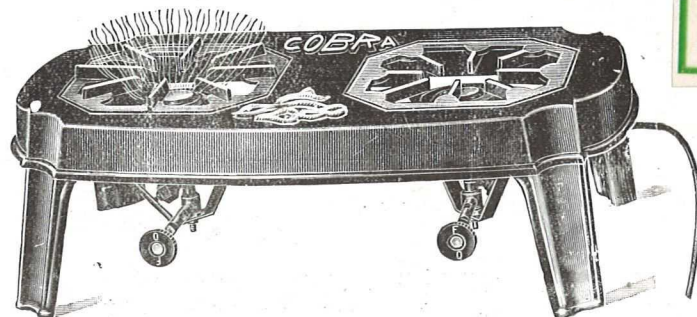
Appareils munis du brûleur à débouchage et réglage automatique sans perte de pression.

Article riche se fait en bleu, vert, aubergine, marron, blanc, bleu turquoise, bouton d'or, mauve et vert myrthe.



Existe en **Un feu** et **Deux feux** brûleur silencieux
Dimensions 34 x 32 x 19 h^r Dimensions 61 x 33 x 19 h^r
Poids 5 kilogs Poids 10 k. 500
Se fait en 10 coloris de choix

Nous recommandons particulièrement à notre clientèle ces appareils qui munis des derniers perfectionnements donnent toujours entière satisfaction et consacrent ainsi la marque "**COBRA**".



MODÈLE PERFECTIONNÉ 1931

S'allumant après chauffage préalable comme le gaz.

Une seule manette à ouvrir ou fermer après usage.

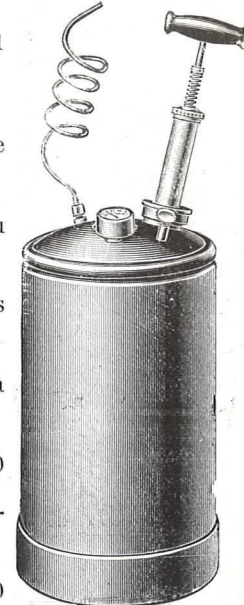
Restant plusieurs semaines sous pression. Sécurité absolue.

Existe en **Un feu**, brûleur à débouchage automatique.

Réservoir 6 lit. Poids 6 k. 200

Deux feux brûleurs à débouchage automatique.

Réservoir 10 lit. Poids 12k.800

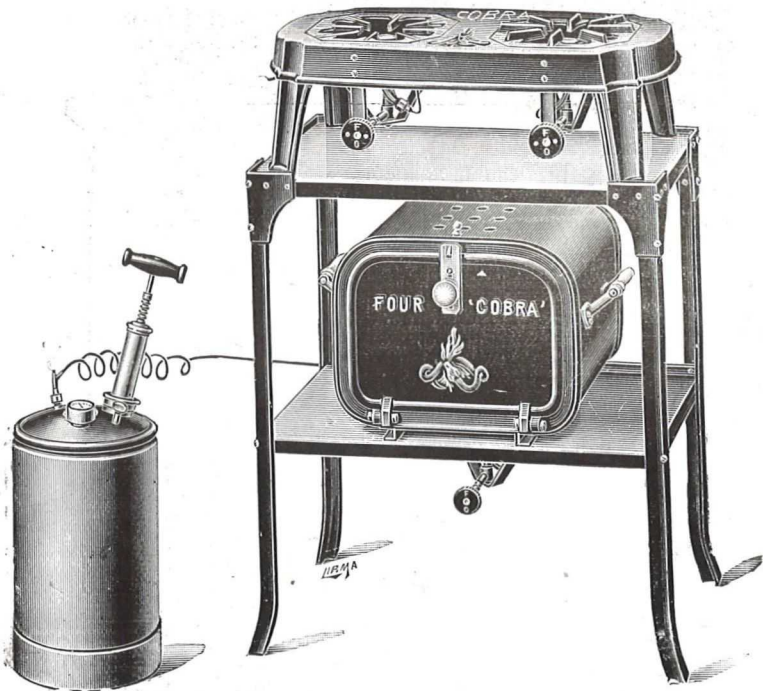




c o b

CRÉATION 1931

Le " **TOU1 EN UN** " comprenant :



Un Deux feux " **Cobra** " à débouchage et réglage automatique;
Une Table support tôle laquée grise munie d'un brûleur pour
le chauffage du four.

Un Four " **Cobra** " avec porte émaillée, branchement sur
Réservoir 10 litres à canalisation.

Dim. (sans réservoir 10 lit.) 59 x 33 x 90 hr — Poids total 28 k 200

r a



Table armoire, modèle robuste
tôle d'acier, portes renforcées



Dimensions 57 × 33 × 70 hr

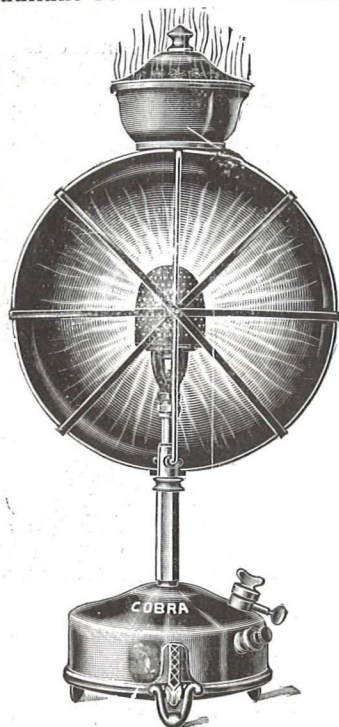
Dimensions des portes 43 × 25

Poids total 13 kgs environ

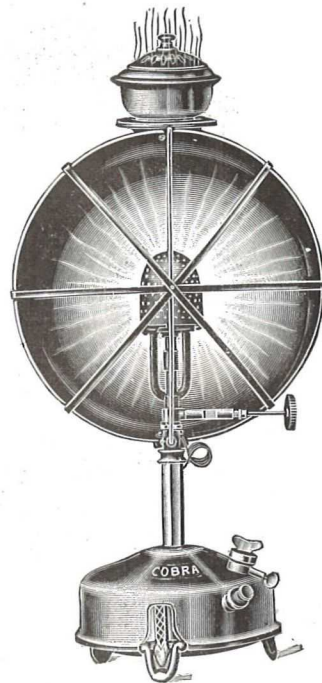
Se fait en tôle laquée bleu, vert, gris. Les armoires laquées sont toujours avec dessus "Émaillé"

RADIATEURS & CALORIFÈRES c o b r a

permettant d'obtenir en 1 heure en plus de la température 10° dans une pièce de 50 m³
Chauffant 50 mètres cubes minimum

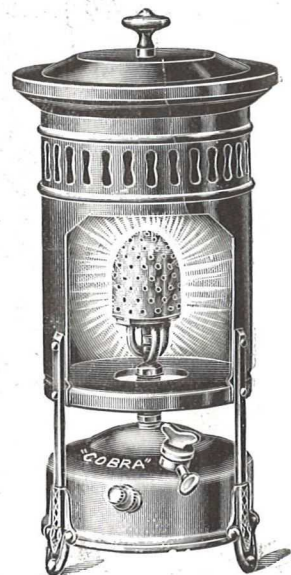


RADIATEUR PARABOLIQUE ordinaire
Réflecteur démontable et tournant
Haut^r : 0 m. 56 — Poids : 2 kilos



RADIATEUR PARABOLIQUE
Débouchage automatique. Réflecteur tournant
Haut^r : 0 m. 56 — Poids : 2k.300

Chauffant 40 m³ minimum



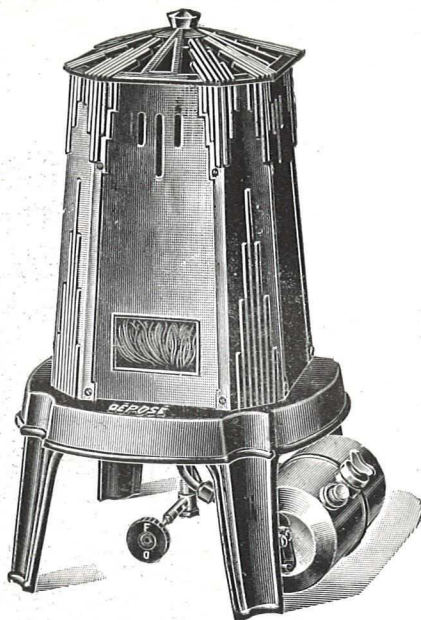
CALORIFÈRE ÉMAIL
Cuivre poli et tôle émaillée
Haut^r : 0 m. 47 — Poids 2 k. 900

Nous recommandons pour la bonne marche de ces appareils de ne jamais les mettre au ralenti, la crépine doit toujours être rouge vif. Avoir soin également de mettre un saturateur pour redonner un peu d'humidité dans l'air et comme avec tous les chauffages intenses, aérer de temps en temps. Garantis sans odeur.



cobra

mélius



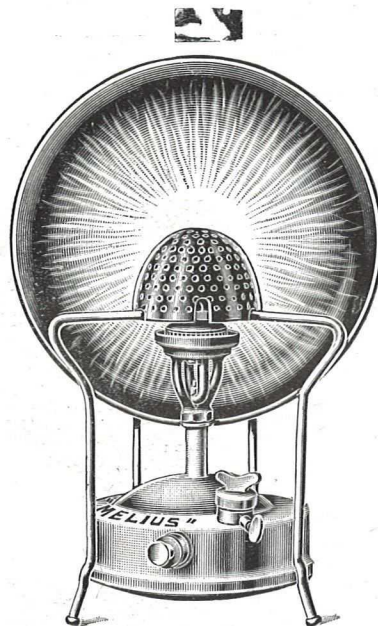
CALORIFÈRE FONTE ÉMAILLÉE
— décor moderne —

Teintes assorties aux réchauds

Dimensions : 23 × 23 × 33

Poids seul : 5 k. 200 environ

■■■■■■■■■■
Système de fixation permettant le
montage sur réchauds "Cobra" ou
"Mélius" en fonte

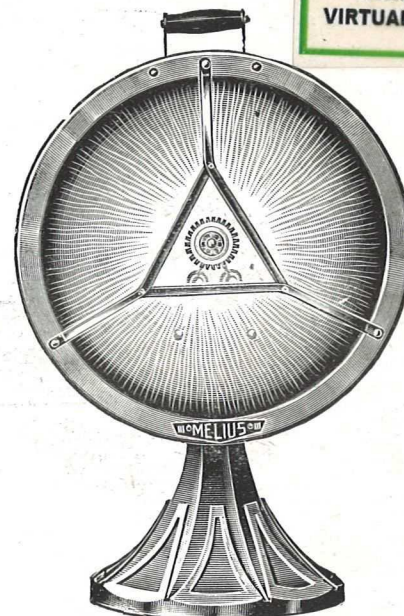


RADIATEUR PARABOLIQUE
à gaz de pétrole

transformable immédiatement en
réchaud "Mélius"

Est fourni avec toutes les pièces
nécessaires au montage du réchaud

Poids : 2 k. 150 environ



RADIATEUR PARABOLIQUE
électrique

Pied fonte émaillée : vert myrthe, gris
et mauve

Réflecteur cuivre poli et grille de
protection. Equipé 2 m. fil 9/10

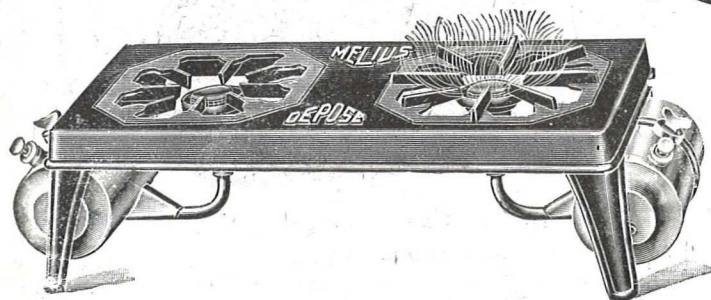
Consommation (à préciser) :
en 110 volts : 300 - 450 - 600 watts
en 220 volts : 450 - 600 - 800 watts

Poids : 2 k. 100 environ

mélius

Ces appareils subissent les mêmes essais de vérification que ceux de la série "Cobra"

RÉCHAUD ROND cuivre poli
Capacité : 1 litre



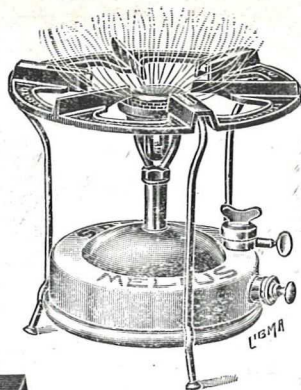
Brûleurs bruyants ou silencieux

	Un feu	Deux feux
Dimensions :	30×23×17	64×26×17
Poids :	3 k. 850	7 k. 100

Saturateur
s'adapte sur
tous nos
réchauds et
radiateurs



Protège
*Double d'une
et dessus*
Modèle à poignée

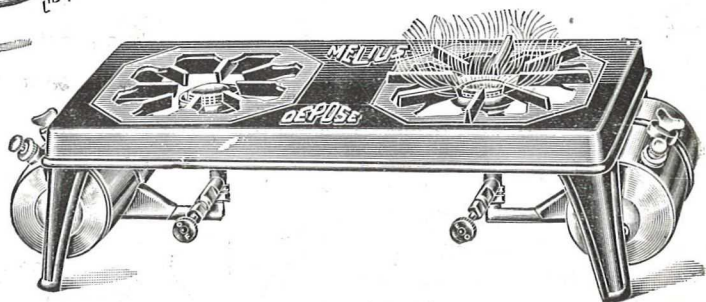


Émaillés
gris
vert-olive
bleu

mélius

Les pièces de rechange sont interchangeables
avec tous les appareils similaires Suédois.

Brûleur bruyant ou silencieux
Poids : 1 k. 700 env.



Brûleurs silencieux

Réglage et débouchage automatique

Un feu Deux feux
mêmes caractéristiques que ci contre

Plats
*tôle d'acier
métallique*
Diam. 215 mm.

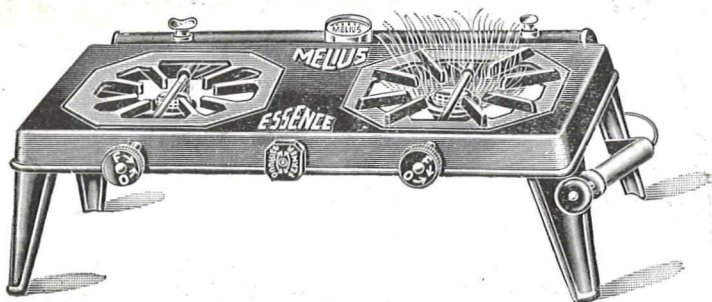


Saturateur
se fait en
cuivre poli
ou en
cuivre nickelé



mélius

ESSENCE



RÉCHAUD A GAZ D'ESSENCE

Allumage direct à l'allumette

Grilles réversibles - Pompe attenante - Très grande facilité d'emploi - Pratiquement inexplosible - Sécurité absolue

	Un feu	Deux feux
Dimensions :	30 × 25 × 17	64 × 26 × 17
Cce Réservoir :	2 litres	3 l. 1/2
Poids environ :	5 kilos	8 k. 500

Peut se fournir à 2 feux avec réservoir à pression indépendant de 10 litres à pompe d'une étanchéité parfaite →

Cette disposition permet une grande réserve de pression disponible. D'autre part, le réservoir est fourni avec une canalisation en cuivre rouge de 2 m. minimum, permettant d'isoler à volonté

le carburant des brûleurs allumés, donnant ainsi le maximum de sécurité
Teintes d'émail ■■■■■■ vert-olive, bleu, gris-perle ■■■■■■



cobra

GAZ



RÉCHAUD A GAZ "création 1933"

Entièrement en fonte émaillée. Teintes : vert olive, bleu, gris perle, ivoire avec dessus granité, aubergine, etc.

Décor moderne. Dessus uni. Grilles réversibles. Porte bombée et calorifugée, fermeture hermétique et automatique. Poignée isolante porcelaine. Rampe dissimulée. Brûleurs économiques réglables⁽¹⁾. Manettes des robinets en ébonite.

Plafond rayonnant en fonte à chauffage très intense. Sabliers mobiles émaillés placés sous les brûleurs latéraux. Plateau de propreté en tôle émaillée.

Brûleur simple - Brûleur double - Rôtissoire - Rampe à pâtisserie

Dessus : Largeur 65 cm. - Profondeur 35 cm.

Four : Larg. int. 30 cm. Prof. int. 30 cm. Haut. utile 23 cm.

Hauteur totale 32 cm. - Poids 32 k. environ

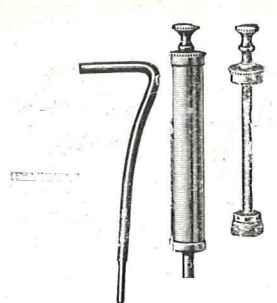
Chaque réchaud est livré avec : 1 plat émaillé, 1 grill plat, 1 grill pour rôtis, 2 tablettes, 1 poignée tire-plat.

(1) suivant la pression du gaz et pour le gaz "Butane"

Pièces principales de rechange pour Réchauds



7-77
367



12 13 14
366 376 378



18



19
379



27
344
384



31



32
381



35



38



50
401



55



61

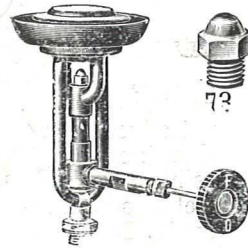
59



63
63.1



64



71



73



75



116

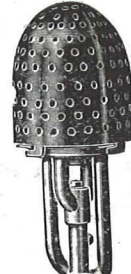
143

695



119

678



140

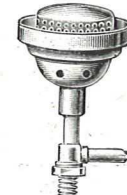


117
627

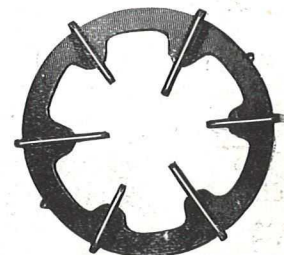


628
118

770



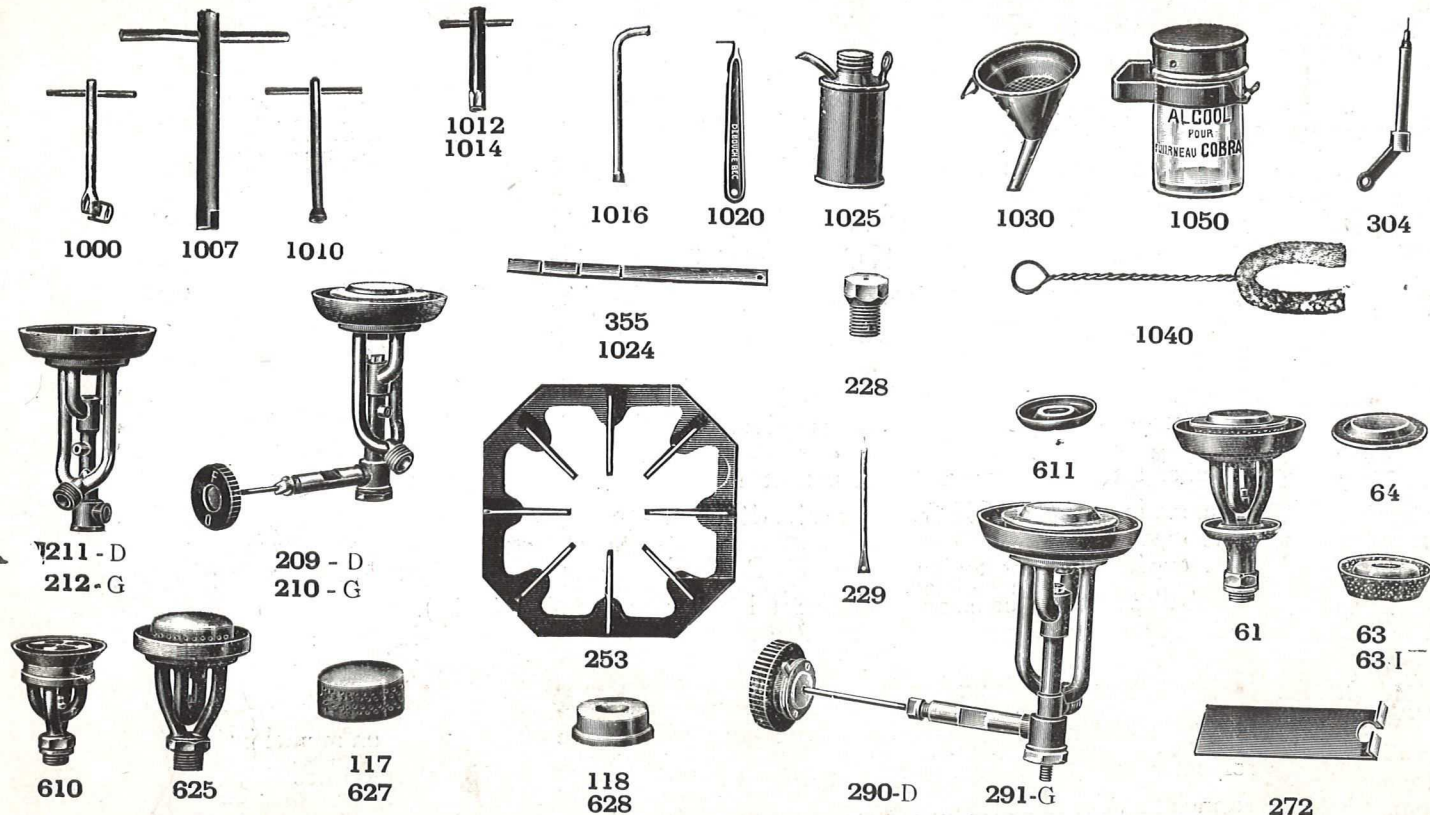
760



184

Avis important. — Par suite de l'extension et de la diversité de nos modèles, nous avons été dans l'obligation de bien vouloir se reporter lors de leur commande aux Nos de la nomenclature ci-dessus.

et Radiateurs "COBRA" et "MÉLIUS"



de changer certains N^{os} de nos pièces détachées, ceux-ci étant maintenant définitifs, nous prions instamment notre clientèle
 NOTA. — Pour les figurines ayant plusieurs numéros se reporter à la nomenclature.

Conditions Générales de Vente et d'Expéditions



Modes d'expédition. — Les envois ne dépassant pas 20 kgs sont faits en Postal gare, au dessus de 20 kgs en Petite Vitesse gare, aux tarifs les plus réduits.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, et nous prions notre clientèle de faire toujours ses réserves à la Compagnie à l'arrivée d'un colis *même si celui-ci ne présente pas de marques apparentes*, l'emballage pouvant très bien avoir résisté et le contenu s'être fêlé, bosselé ou brisé à la suite d'un choc ou d'une chute.

La Compagnie étant entièrement responsable, il y aura lieu d'en aviser le Chef de Gare par lettre recommandée dans les 48 heures qui suivent l'arrivée du colis.

Emballage. — Celui-ci est compté au prix coûtant et nous consentons le franco d'emballage pour toute commande atteignant 500 fr. net (remise déduite).

Port. — Nos expéditions sont toujours faites en P. V. Gare et nous consentons le franco de port et d'emballage à toute commande atteignant 1.000 fr. net (remise déduite).
Ces conditions toutefois ne sont pas applicables pour les marchandises ayant à subir un transport maritime nécessitant un emballage spécial (demander tarif exportation).

Vente au détail. — Nos prix sont rigoureusement imposés et nous prions notre clientèle dans un mutuel intérêt de respecter ces conditions. Toute infraction pourrait donner lieu à l'arrêt de nos livraisons et l'annulation des marchés en cours.

Paiement. — Nous consentons le paiement net à 30 jours fin de mois à tous les clients nous fournissant des références commerciales ou bancaires leur permettant l'ouverture d'un compte.